الحياة الاجتماعية فى البحرين

المنامة شانزليزيه الخليج

تأليف: ابراهيم بشمي

كتاب: المنامة شانزليزيه الخليج
المؤلف: ابراهيم بشمي
رقم الايداع فى المكتبة العامة ـ البحرين
الطبعة الاولى ـ 1573 / د.ع/ ١٩٩٤
من اصدارات: مؤسسة الايام للصحافة والطباعة والنشر.
المنامة ـ البحرين . ص.ب ٣٢٣٢
هاتف: ٧٢٧١١١ ـ فاكس ٧٢٣٣٠٠

المنامة شانزليزيه الخليج

من اصدارات:
مؤسسة الايام للصحافة والطباعة والنشر

مقدمة لابد منها

عندما أرادت الدولة البريطانية البهية، كما تطلق على نفسها فى تلك الزمانات الخوالى، أن تنقل دار المعتمدية البريطانية فى خليج العشرينيات، من بوشهر على الساحل الفارسى، الى مدينة أخرى على الساحل العربى، لم يكن لديها آنذاك سوى خيار واحد كما يبدو، بعدما استعرضت جميع خيارات المدن العربية المطلة على الخليج. . الا وهى مدينة المنامه.

المنامه كانت فى عشرينيات هذا القرن تشكل مدينة تتمتع بكثير من الازدهار الاقتصادى، إذ أن المنامة هى عاصمة تجارة لؤلؤ الخليج، وكانت المنامة نقطة وسط فى الخليج، ولقد قسم الانجليز الاسباب التى جعلتهم يفضلون المنامة، واعتمادهم لها مركزا لادارتهم الخليج، الى ثلاث مستويات متداخلة إجتماعيا، وسياسيا، واقتصاديا.

أما بالنسبة للاسباب الاجتماعية، فقد جذبت البحرين الكثير من الزوار الاجانب، لكونها العاصمة التجارية، والمركز الاساسى لتجارة اللؤلؤ فى الخليج، وهذا قد ساعد على قيام مجتمع متطور ومتقدم فى البحرين، ولاحظت بريطانيا سهولة الاتصال والتعامل مع البحرينين، كذلك فأن

البحرين شكلت مركزا للتبادل التجارى مع الاحساء ومنطقة نجد، وأن تجارة اللـؤلؤ قـد جذبـت كثيرا من الاجـانب الى البحرين.

بـالاضافـة الى ذلـك، فأن البحـريـن ضمت اكبر تجمـع اوروبى فى منطقة الخليج، مما كان سيسـاعد المعتمد السياسى البريطانى من حيث الحياة الاجتماعية، وبتشابه البحرين أيضا حضاريـا مع اوربـا من حيـث وجود الكهـرباء، والشـوارع المبلطـة، والـزراعـة، وتـوفـر المياه الارتـوازيـه، والمراكـز الترفيهيـه، والاسـواق التجـارية المتطـورة، كما أن بـدايـات التنقيب عن النفـط، قد جذبت اعـداداً كبيرة من الاوربيين، حيث أسسوا مجتمعاتهم الخاصة، بالاضافة الى شهرة البحرين بانها منتجع للراحة فى الخليج.

أما الاسباب السياسية لاختيار البحرين فهى كثيرة، تبتدأ من عـلاقات بريطانيـا المعاهدية مع البحرين، وتمركـز القوة العسكرية البريطانية فى الخليج، وانتقال معظم منافع بريطانيا من السـاحل الفـارسى الى الساحـل العربـى، بالاضـافة الى تزويد الطيران الامبراطورى البريطانى بـالوقود فى البحرين، وقرب البحـرين من جميع امـارات المنطقة، بالاضـافة الى ان البحرين كانت بفضل وجودها كجزيرة، فهى اكثر استقراراً، ولا تـوجد فيهـا منازعـات قبليـه، حيث انها كـانت مجتمعـا مدنيـا، بفضل الـزراعة والتجارة كما كـان فيها أفضـل مطار بحـرى، حينما كـان الخليـج يسمى قنـاة السـويـس الجوى، والبحرين من

اهـم مـوانئه، بـالاضـافـة الى توفـر مـركـز ارصاد جـويـة، وهواتف.

إذن كـانـت المنـامـة بنـدر الخليـج، كما الـواحـة بنـدر الصحراء، ومن هنـا غدت المنامة، المنتعشة بسـوق لؤلؤها، وجسـارة تجارهـا آنـذاك، ومدارسهـا، وتمدنها، وميـاههـا، ونفطهـا، مـركز جـذب لكـل سكـان الخليج مـن مسقـط، وابـوظبـى، ودبـى، وبـوشهـر، والبصرة، والـدوحـة، والرياض، والكويت.

لهذا يقـول أحـد الـرحـالـة الهنـود (كـرستجـى / أرض النخيل) فى عام ١٩١٦، من بين المدينتين التوأمين الرئيسيتين اللتين تتكون منهـا البحرين، فان مـدينة المنامة، قـد شيدت على امتداد ساحل المرفأ، باكثـر من ميل واحد طولا، ومثله تقريبا فى امتدادها الى الداخل عرضا.

وتتكدس فى داخل هذه المنطقة أحياءها السكنية ومكاتبها وأسواقهـا الكبيرة، وهى المركـز التجارى لكـل هذه الجزر، وجميع الاعمال، والمعاملات التجارية، تجرى فى هذه البقعة، كما يوجد فيها كبار التجار، والوكالات التجارية، ووكالات البواخـر، والقنصلية البريطـانية، وجميـع المكاتـب المختلفة، والاسواق الكبيرة، وجميع العاملين فيها بأجناسهم، واعمالهم المختلفة.

ويقول الرحالة العربي امين الريحاني، بأن اذا ما السائح وطىء أرض الجزيرة، وجال في اسواقها، سيلفت نظره كذلك، حركة تجارية، لا ينبىء حتى ظاهرها بكل ما هناك، فهنا يشاهد في المخازن، من الملبوس، والمأكول، والمشروب، ومن اسباب الزينة والترف، ما يندر الا في المدن الكبيرة مثل بمباى والقاهرة.

اما اذا دخل احد البيوتات التجارية، نظره لأول وهلة، الدفاتر الضخمة، والكتّاب، وهي هنا ادارة، ونظام، ودواوين يجلس عليها الزائرون، لا الزبائن فيشربون القهوة ويدخنون.

ويقول الرحالة الهندى كرستجي: وقد شاهدت في المكتب البارد الفسيح، الخاص بمضيفنا، طاولات، ومقاعد، ومكتبة يستخدمها الموظفون، وآلات طباعة لاستنساخ الرسائل، وآلة كاتبة، وشاهدت ايضا تقويما جداريا بالانجليزية، وساعة دقاقة امريكية الصنع، وخزانة حديدية، حديثة الطراز، بالاضافة الى موظف برتغالى او روسى الاصل، تم استقدامه من بومباى للعناية بالرسائل الانجليزية.

ويقول حافظ وهبه، في كتابه الجزيرة العربية في القرن العشرين: لقد تقدمت التجارة في البحرين في الخمسة عشرة

سنة الاخيرة، بسبب بناء رصيف للسفن الشراعية، ومستودعات للبضاعة، وقد اصبحت البحرين، بالنظر الى مركزها الجغرافى، سوقا هاما لتجارة اللؤلؤ، وغيره من انواع المتاجر الاخرى.

فتجار اللؤلؤ من الكويت وقطر والقطيف وسائر الوسائل العربيه، يبيعون فيها، ما تجمع لديهم من اللؤلؤ، حيث يصدر بعد ذلك الى الهند واوربا.

ويقول الرحالة الفرنسى جان جاك بيربى: وهذه الحركة المنظمة الدائمة فى المنامة، هذا المرفأ الحر، جعلت من البحرين، اعظم مركز للتبادل التجارى فى منطقة الخليج العربى.

وقد مررنا فى الاسواق، مرات عديدة، باجناس متنوعة من البشر من عرب، وفرس، ويهود، وزنوج، وأجناس مختلفة من ابناء سام.

ويقول الريحانى، ان البحرين مثل الكويت، محطة للتجارة بين الشرق، والشطر الشرقى من شبه الجزيرة، ويصلح ان يقال فيها من هذا القبيل، إنها سوق من أسواق نجد، لأن قسما كبيرا يدخل اليها من الهند، وايران، والعراق، ومن اوربا وامريكا، وينقل عن طريقها، فهو يباع فى نجد، بل يصل منه حتى الى اليمن، وعسير، والحجاز.

ويصف بلجريف منظر باب البحرين الذى يطل على الفرضة وميدان الجمارك، وكان مكانا رائعا مليئا بالحبور والضوضاء، وكان هناك دائما شيء جديد يستحق المشاهده، وفى كثير من الاحيان، كان يبلغ عدد السفن الراسية فى المرفأ مائة سفينه.

وكان المرء يرى أنواعا مختلفة من التجارة من موانىء الخليج، ومن أماكن أبعد من تلك، فكان هناك رجال سمر قصار القامه، ممتلىء البنية، من صور أسفل مسقط، مرتدين ملابس صفراء اللون، تميل الى الحمره، ومغطين رؤوسهم بقلنسوة حمراء، وكان هناك المسقطيون بشعورهم الطويلة، وملامحهم التي تشبه الصقور، أما الايرانيون فكانوا يرتدون قبعات من الخوص، وأثواب واسعة، ذات أكمام طوال، وشالات صوفيه يلقونها حول وسطهم، أما الهنود من شاطيء الملبار، الذين ينزلون من سفنهم الشراعية الكبيرة، التى كانت عادة اكبر السفن الراسية فى المياه، وكان البحارة الهنود عادة ما يجلبون معهم ببغاوات، صغيرة خضراء اللون، يبيعونها على السكان العرب.

وكان الحمالون يصرخون ويغنون، وهم يحملون اكياسا ثقيلة، ويفرغون حمولات من كل نوع من البضائع، التى تخطر على البال.

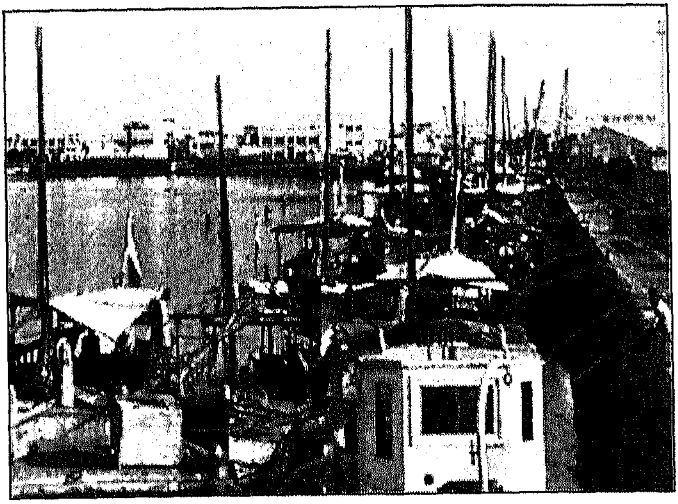
وكنت تشاهد فى المنامة، المبانى اللافتة للنظر، مثل الوكالة البريطانية، وبيوت الارساليه الامريكية التبشيريه، ومكتب شركة ما بين النهرين وفارس، وكيلة خطوط الملاحة الهندية البريطانية فى الخليج، والمكاتب الحكومية: مبنى الجمارك، ومكتب الشيخ، والمحكمة.

هذه هى المنامة فى العشرينيات، واستطاعت المنامة ان تتجاوز نكسة اللؤلؤ الصناعى، عندما تم اكتشاف النفط فى بداية الثلاثينيات، وابتدأت المنامة تضج بكل القادمين للالتحاق بشركة النفط، وبكل ما أفرزته حقبة النفط من مظاهر اجتماعية، تبتدأ من اوقات العمل، وتنتهى بالملابس الغربية، وتنتشر المؤسسات التجارية الكبيرة، ودور السينما، وأماكن التسليه، من مقاهى، ومطاعم، واندية ثقافية، ومؤسسات تعليمية.

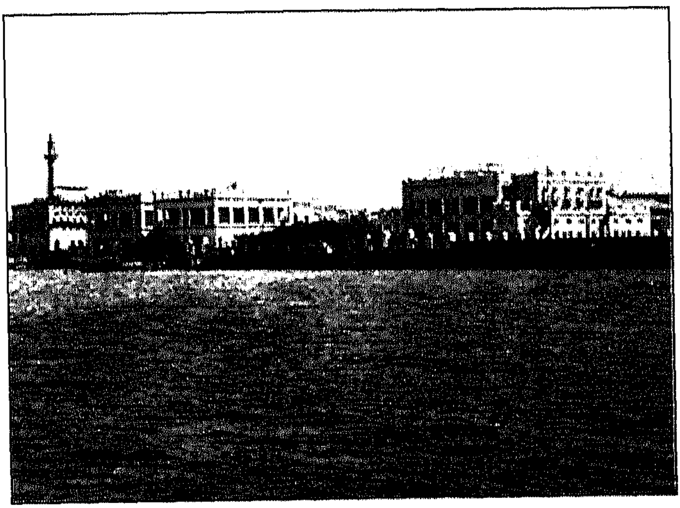
ولم تكن تلك المدينة المسماة المنامة الا مدينة مفتوحة تتجاوب مع كل جديد، تستقبله وتبقى أفضل ما فيه، ليندغم فى حياة المجتمع الداخلية.

ومن هذا التطور، كانت هذه الحقيقة من سلسلة الحياة الاجتماعية المتمثلة فى هذه الاماكن التى شكلت جزراً من هذه الحياة كلها. . فى مرحلة من مراحل التاريخ الاجتماعى فى البحرين.

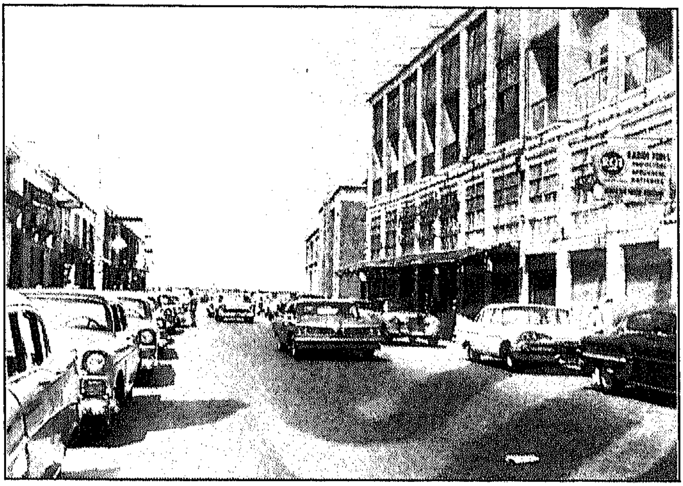
ابراهيم بشمي



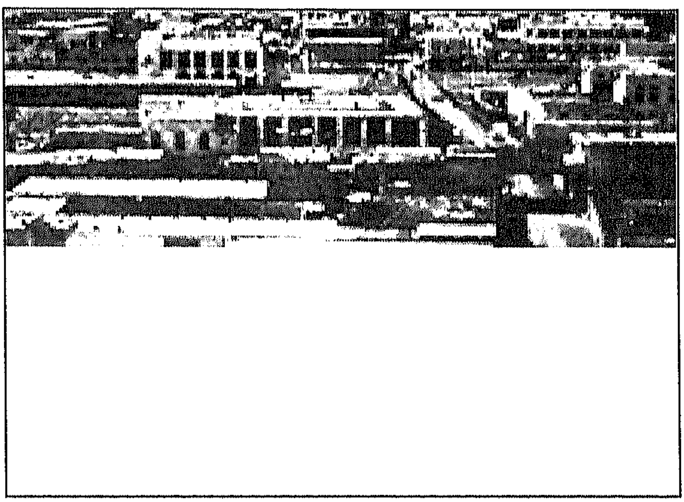
فرضة المنامة.



صورة المنامة من عرض البحر



شارع الحكومة في الخمسينيات.



صورة للمنامة.. ويبدو مبنى الجمارك

١ ـ هشك بشك

لدى صديق، لو كانت جمعية الذواقة تعلم عنه، لأهدته العضوية الشرفية فى محفلها اللذيذ، وهذا الصديق لا يهمه حجم الأكل، بقدر ما يهمه النوعية، والتجديد. . ويؤمن بالحكمة الصينية التى تقول عن مواصفات الطعام الجيد بأنه ما كان شهى الرائحة، وذا شكل مغرٍ، وطعم بهيج!

وكما قلت، فأن هذا الصديق يتلذذ، وكأى شاعر مرهف الاحساس فى وصف جمال حبيبته، يتلذذ هو فى وصف الاطعمة، وهذا الوصف فن من الفنون الراقية التى كتبت فيها الكتب عندما كان للعرب حضارة وطعام، وصدرت بها المجلدات فى الدول الاخرى تتغنى بأطعمتها وطباخيها. . عندما يصلون الى مستوى من الرقى، لا يصبح حالهم حال من يبحث عن لقمة العيش بالمعونات، وسن الاظافر والاسنان، مما يدفعه الى عدم الالتفات الى ابعد من حدود معدته!

بل والادهى من ذلك، يقوم هذا الصديق بالحنين الى المطاعم القديمة، فالطعام كما يكرر دوماً هى نَفَس، ونفس الانسان لا يتكرر مرتين، ويقول لو كان لدى مطعماً، لما

تكررت فيـه الطبخة مرتين، فصـديقى له فى كـل طبخة ذوق خاص، كالفنان الذى يرسم لوحة فنية، لا تتكرر فيها الصورة مرتين.

وكما يتنـدر عليه أصحـابه قـائلين: هـل تريـد ان يأكـل الناس على ذوقك؟

فكان يجيبهم قائلاً: سيكون فى مطعمى قـائمة اكل يومية مختلفة عما قبلهـا، وعما بعدهـا، ومن يـأكل.. سيـأكل على ذوقى.. وحسب مزاجى، ففى كل يوم طبخة!

ولا ندرى لـو تحققت فكرتـه.. هل سيجد لـه زبائن. ولكن كما يقول المثـل لكل ساقط لاقط، ولا أسـوأ من هذه المطـاعـم المنتشرة التـى يقـدم فيهـا الهشـك بشـك فى هـذه الأيـام.. وضرب الكـف على ودنـه عليهـا.. وهـى مجرد اطعمة لسد جوع المعدة، فى رتم سرعة دوامة العالم العربى.

٢ ـ جيرى ورائحة الطعام

وذاكرة صديقنا لأطايب الطعام ذاكرة قوية، رغم ضعف ذاكرته السياسية، فعندما يسرد ذكرياته عن مطاعم الصبا، حينما كانت المطاعم، لا يأكل فيها الا من ليس لديه بيت، اذ ان عادة الاكل خارج المنزل، لم تكن منتشرة فى البحرين أيام زمان، كمثل هذه الايام، إذ إنه حتى من يعزمك هذه الايام فى بيته، يحضر لك الاكل من المطعم.. فهذا عيب وغير مستحب!

ويصف صديقنا كيفية الوصول الى مطعم «مندلى»، وكان هذا المطعم يقع فى قلب السوق القديم فى المنامة، بقرب مجلس الشيخ قاسم المهزع، والذى كان يشكل موقع منزله قرب بلدية المنامة القديمة، ذات الذكريات المثيرة، وتجمع الاسواق كلها، وجامع السوق، منطقة قلب المدينة العربية التقليدية.. كما هو حال المنامة القديمة.

يقول صديقنا: عليك بالوصول الى مطعم «مندلى» فى الصباح الباكر، فشهرته فى «مينيو» الصباح شهرة حدث عنها ولا حرج، اذ عليك ان تخترق سوق العجم، وتدخل داخل سوق الحلوى، وهنا سوف تجد بياع الهريس الحلو.. نعم

هل تصدقون بأنه كان هنا فى يوم ما بائع هريس، ولكنها هـريسـة حلـوة؟ بـالضبط مثـل الهريسـة التـى يفطـر عليهـا اليابـانيون هذه الايام . . بينما انـدثرت هذه الاكلـة الهريسية من مطاعمنـا، مع اختفاء ذلك المحل، وذلـك البائع، وحل مكانـه كراشيا. . يبيع كـل ما لا يباع بشطـارة الكراشين. . ويصر صاحبنا على ان يناشد القراء بـارسال له أية معلومات اخرى عـن بائع الهريس الحلـو. . إذ ان بعض سكان المنـامة على الاقل، كـانت الهريسـة من جهة . . والبـاجة مـن جهة اخرى إفطـاراً صحياً بالنسبة لهم، خصـوصاً الذيـن يعملون أعمالاً يدوية شـاقة. . وهل يتذكر أحدكـم افطار البنائين. . غير الخبز الحار والحلوى؟!

وأحياناً، كان صاحبنا يصطحـب معه زملاء الطفولة الى مطعم «مندلى»، والتـى تشم روائح مشوياتـه على بعد ميل، فى كـل شـوارع وطـرقـات الاسواق القـديمـة، نعـم فكـل الـدروب كـانـت تـؤدى الى مطعـم «منـدلى»، وان كنتـم لا تصدقوننى. . فاسألوا ذواقة زمان!

إنك «تسير» الى مطعم مندلى يقول صاحبى وهو يتذكر، كالقط جيرى فى افلام الكارتون، ورائحة الطعام تقوده وهو مغمـض العينين، وعنـدمـا تصـل لتنـاول افطـار الصبـاح، ستشاهد المطعم بـواجهته التى لوحتها أدخنة الشـواء بالهباب الاسود، و «خياش» الفحم ملقاة على ناصية المطعم،

وتتصاعد النغمات من طرقات مطارق سوق التناكة.. ونداء باعة الشربت وهم يزعقون على شربتهم.. حامض حلو يالشربت.. الشربت.. وتكمل هذه الموسيقى السمفونية بنداء النادل العجمي يزعق.. يك جيكر ويك كباب وسبزى.. ويرد عليه العامل الآخر.. بلى!! فحينذاك كان العجم هم سادة المطاعم.. ولم يكن الاخوة الهنود خبراء هذه الايام موجودين، حيث وزعت الولايات الهندية الآن اختصاصاتها، فالمطاعم محتكرة للمباريين، والبرادات محتكرة للكيراليين.. والدوبية محتكرة للجكراتين.. والحلاقين.. وما علينا من كل ذلك سوى الاكل ودفع الفلوس!

٣ ـ كبدة الصباح

المهم تـدخل الى داخل مطعم منـدلى، حيث تسمع نـداء كل زبون بأن يوجهوا «البانكة» اليتيمـة ناحيته، حتى تروّح عنه الحر والعـرق والـدخـان، وتطلـب مـن العـامـل المتهبهـب بـالادخنة، الطبـق المشتهر بـه مطعم «منـدلى». . وهو كبـدة الصباح المشويـة ان كانت متوفـرة. . فهى تنفد قبل السـاعة الثـامنة صبـاحـاً، وكم هـى لـذيذة تلـك الكبـدة الطازجـة المجلوبة من المقصب الذى يقع غـرب البلدية، والمنزوعة من احشاء الاغنام الفارسية، التـى كان يجلبها أشهر تجار الاغنام «غلوم»، ويخزنها فى فريج بوصرة. . بعدما تجلب من السفن الخشبيـة فى فـرضـة المنامـة. . وتنقـل مشيـا على الاقـدام فى مظاهرة إحتفالية. . من الرعاة ومن الغنم!

طبعاً، لم تكن تلك الاغنام، هـى الاغنام الحالية التى لا يقل عمرها عن خمسة اعوام، ويظـل يجز الصوف منها طول تلك الاعوام الخمسة، حتى لا تبقى لها قـدرة على انتاج مزيد من الصـوف، بـالاضـافة الى انها تشبعـت بـالادويـة و «الانتـى بايتيك». . والابر لكى تحفظها على طول الطريق من استراليا حتى الخليج مـن الامراض. . فأى طعم لحم حقيقـى يبقى، ليتذوقه انسان هذا الزمن؟!

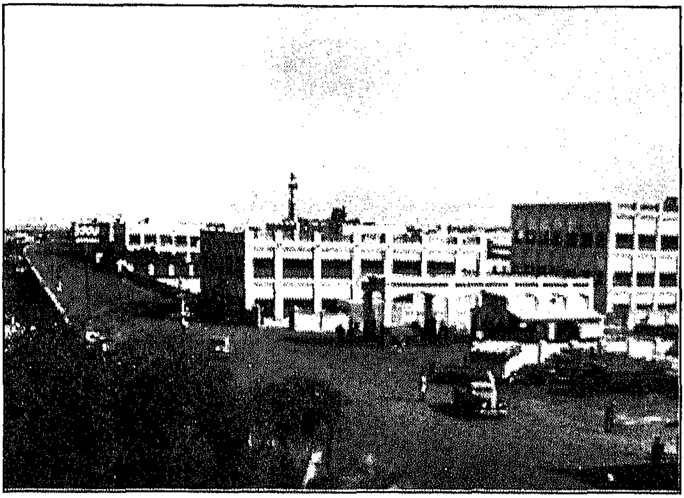
ما علينا، كانت الكبدة كبدة. . حمراء وذهبية بلون النار،

والخبـز حار. . ومـن الافضل ان تجلبـه بنفسـك من الخبـاز المجاور، والسلطة. . ايـه يا أيام السلطة. . بصـل، وبربير، أو بقل، ورويد مـن الصباح. . انها تعطيك طاقـة ولا مثلها طاقـة! لقد اكتشفهـا الأنسان ابسـط. . بدون نصـائح أطباء هذه الأيام.

واذا فـاتتك الكبـدة، فعليـك بالكبـاب مـن اللحم الطـازج ايضاً، المشوى على الطريقة الايرانيـة، وعندما يوضع الشواء وسط الخبز الساخـن، ويرش عليه السماق الاحمر. . فحدث ولا حرج، انها لذة لـلأنف والفم، واما العينـان فهى تغض الطـرف عما حولها، وكما يقـول المثـل: اطعـم الفم تستحـى العين! فليس عليك من منظر المطعم. . أو نظافته!

وبعـد هذه الـوجبة الشهيـة، تطلـب الشاى «سنجين» كـدم الغزال، وتغسـل يديـك تحت صنبور الماء الـوحيد، وتمسـح يدك فى الفوطة التى مسح فيها قبلـك حوالى مائتى نفر يده، ولا تقول إيـدز او عدوى. . فكـانت النفـوس آنذاك تـؤمن بالحكمة التى تقول «صف النية ونم فى البرية»!

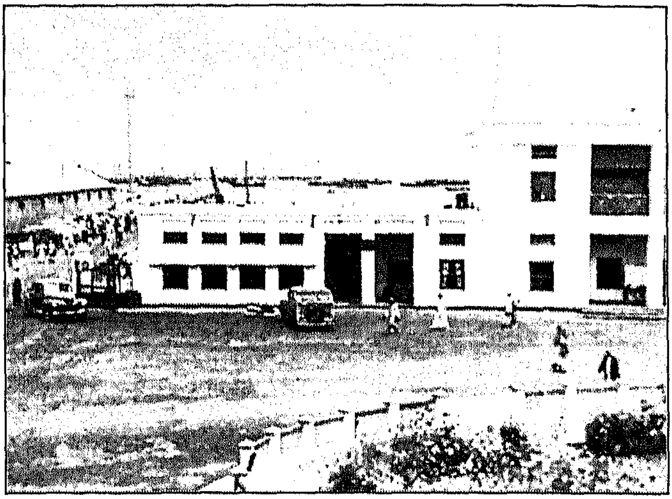
ثم تدفع الـروبية، وتأخذ عودا، تنكش به اسنانـك من بقايا ما أكلته. . وتتوكل على الله، وانت تنطلق الى عملك. . ان كنت تاجراً الى متجرك، وان كنت موظفاً فإلى دائرتك، وان كنت حمالاً فـإلى السوق، ولم تكن المطـاعم حينذاك مطـاعم طبقية! إذ كانت مطاعم لكـل الطبقات التى تجتمع على حب تذوق الاطباق المميزة!



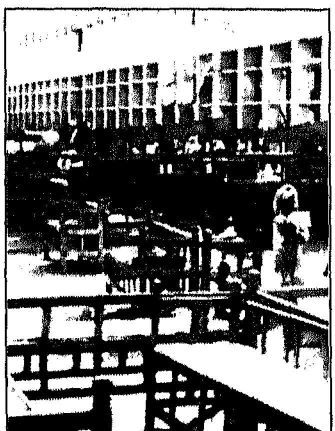
محطة بنزين يتيم



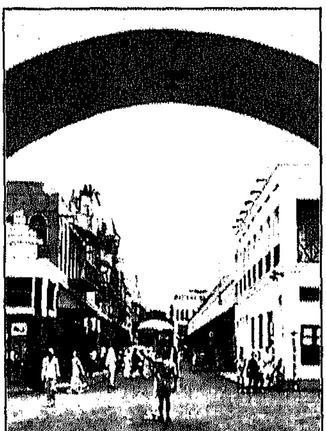
شارع الحكومة ومسجد العوضية



مبنى الجمارك



مقهى فى الاربعينيات



باب البحرين وشارع باب البحرين

٤ ـ فلوسك بالدهن . . ولحمك بالبلاش

يتندر اهل البحرين على الذين يأكلون فى المطاعم، خصوصاً بعد قصة مطعم محمد الشامى اليمنى، والبعض الآخر يقول عنه بأنه سورى، المهم ان اخانا محمد الشامى كان متزوجاً من بحرينية، ولديه ابنة أسمها عائشة، تذهب الى البيوت لبيع الكبة الحلبية اللذيذة، بينما كان محله يقع مكان محلات امباسادور حالياً، قرب باب البحرين، وكان الشامى يصرخ منادياً زبائنه «فلوسك بالدهن، ولحمك بالبلاش»، واتضح فيما بعد بأن نداءه كان صحيحاً ولم يكن يكذب على زبائنه، حيث كان يصطاد القطط، ويطبخ لحمها كباباً لذيذاً شهياً، حتى تم اكتشافه، بعد ان تشاجر مع العامل الذى يعمل لديه، وظلت هذه الحكاية تتردد فى تاريخ البحرين الاجتماعى . . فلوسك بالدهن، ولحمك بالبلاش، حتى صارت أحد الامثلة.

لم تكن المطاعم فى تلك الايام يقول صديقى الذواقة، سوى متعة اجتماعية، والذى يتجول الآن فى البحرين يقع فى حيص بيص، ويحتار ماذا يختار من أطعمة قارات الدنيا التى توفرت له، لكن فى تلك الايام كانت المطاعم غير المطاعم، واضرب لك مثلاً مطعماً آخر كان علماً من اعلام المطاعم فى بحرين زمان!

يقع مطعم «أمين» كما يتذكر الصديق فى شارع الحكومة. . وما ادراك ما شارع الحكومة فى الاربعينيات بالنسبة للبحرين، طبعاً صديقنا لا يتذكر تلك الفترة، فهو لم يولد، ولكن ذكريات الكثيرين تشبهه بشانزليزيه باريس مع الفارق طبعاً، حيث كانت المقاهى والمطاعم منتشرة فيه،

ويتـوافد عليهـا البحارة القـادمـون من سـواحل الخليـج المختلفـة، يخرجـون مـن الفـرضة حيـث ان فنـادقهـم هـى سفنهم، والبعـض من «المزورية» وهـم البحارة العـاملون فى المراكـب، ولا أدرى ما هـى اصل هـذه التسمية، يطبخـون عشـاءهـم على بـوابير الجاز.. فى الخانـات المنتشرة فى ازقـة المنامة.

وكـان مطعـم «أمين» يقـع فى هذا الشـارع حتـى بـدايـة السبعينيات، ان لم تخن الذاكـرة صديقنا، وكان هـذا الشارع يعتبر بـالمتـاجر التـى تقـع على نـاصيتـه من شـوارع الخليـج الراقيـة، واسماء مثل ملباري ونـوفلتي وجـاشنمال ورولكس وتيلفونكن تلعلع فيـه، وبضائعه الراقية كانـت تستجلب من امريكا، ولندن، وباريس، وسواق التاكسى ينتظرون زبائنهم حتـى لحظات الفجـر الاولى قـرب دوار بـاب البحريـن.. فمطعم امين يظل مفتـوحاً لزبائن آخر الليـل، وما أدراك ما زبـائن آخر الليـل فى مطعـم امين الـذين تستجلبهـم رائحـة الكبـاب المعجـون.. ذي الشهـرة المتميـزة.. الخفيـف على معدة من عب من الشراب ما عبه!

عند مـدخل المطعم يصـادفك دائماً شخصيتـان مهمتان، ارتبطتـا بتاريـخ المطعم، كـاظـم المؤذن فى مسجد بشمـي فى فـريق كـانو، والـذى يجر عربتـه ليلاً، لبيـع حب الفسـاد، والسجائر، والكبريت وبعض الحلويات، وهو يطلق اصواتاً مـن فمه يشـاكس بها الاطفـال عندمـا يجر عربتـه الصغيرة، ويحكى لهم حكايـاته عن الغول الـذى ظهر ليلاً اثناء عـودته من المطعم فى الـرابعة صباحاً، ولولا انه يـؤذن ويقرأ القرآن لاختطفه الغول، و «مرواري» تلك المرأة العجوز التى كانت هـى الاخرى بقـامتهـا القصيرة، وعباءتها الـرمـادية، وآثـار الـزمـن على وجههـا النحيـف.. تشكـل سمـة مطعـم أمين الليلية!

٥ ـ مطعم ساعات الفجر

طقوس مطعم امين ذات تقاليد صباحية ومسائية، وطقوس الصباح هى الاخرى تبتدأ بالسمبوسة المصنوعة من اللحم الطازج الذى يستجلب كل صباح، وتحضّر منه القيمة، والمرق، والبرياني، وليمد الموظفين الحكوميين بوجبتهم الصباحية المعهودة، حينما يحضر فراشو الدوائر الحكومية ليأخذوا «البارسلات»، اما الآن فبفضل التحاق المرأة بمختلف الاعمال، فأصبحت «الورة» على كل امرأة تحضر لها القيمة والمعكرونة والناشف و . . جاهز من بيوتهم . . وكل زمن وله تقاليده الطعامية! وقولوا لى ماذا تأكلون . . اقول لكم ما هو زمنكم!؟

ما علينا، ونعود الى طقوس امين، وطبعاً مسئولو المطعم هما الأخوان امين، احدهما وهو الاخ السمين يدير المطعم فى الفترة الصباحية، والاخ النحيف كان يدير المطعم فى الفترة المسائية . .

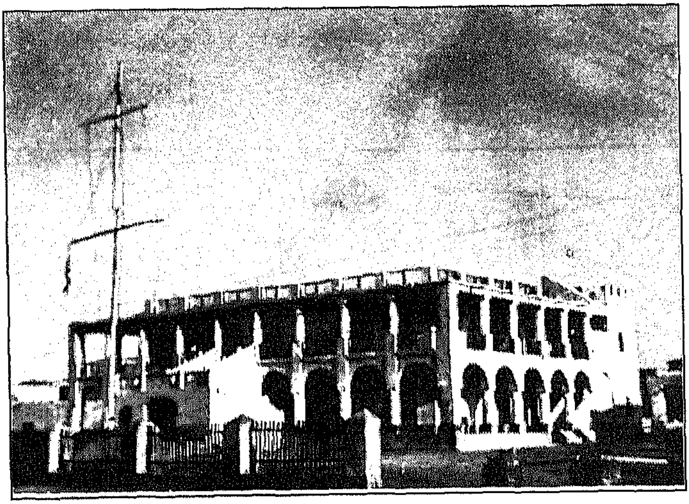
وكانت التكنولوجيا قد دخلت المطعم فيما بعد، حينما وضع الاخوان ميكرفون، يضغط بيده على زر ليبلغ المطبخ بالطلبات الخارجية وتعجب من قوة الذاكرة . . خمس «بارسلات» كباب، وتكا عشر بارسلات بو خمس روبيات، ويبتدأ يعد طلبات لعشرة أشخاص ينتظرون .

ويضرب العامل «عبدالرحمن» بيده على رقبته كالفقمة بطريقته الفكاهية. . وهو يجيب بلى!

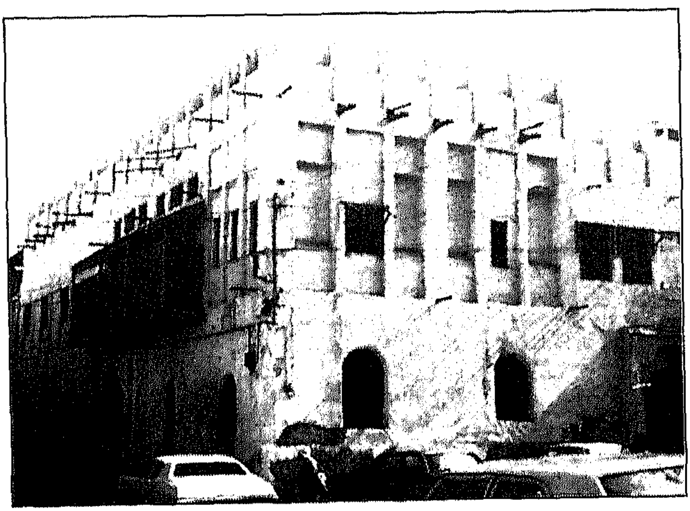
كان ازدهار وشهرة مطعم امين لكثرة سهار آخر الليل، الذين يأتون لكى يسدوا رمقهم بعد سهرة «عرمرميه»، بأكلهم الكباب الذى يرم البدن، فهو كباب متميز حيث لا دهن كثيراً به، وطعم الفلفل الاخضر والنعناع، تعطيه نكهته المتميزة، وكنت تملؤ معدتك بمبلغ لا يتجاوز عشر روبيات بالكثير، لحوالى اربعة أنفار ،وهو آخر مطعم يقفل ابوابه مع ساعات الفجر الأولى!

وتأمل عند ذاك حال رواد آخر الليل، وهل رأى المطعم رواداً مثلهم، فمن يأتى فى هذه الفترة من الليل فسيدمغ بحالة السكر، حتى لو كان صاحياً. . إذ من يظل ساهرا حتى الساعة الثالثة صباحاً غير محبى السهر. . والزكرت!

وبتطور العمران انتقل مطعم امين من مكانه، حيث كان فى فترته الاولى قهوة، ومن ثم تحول الى مطعم، وبعده طار الى شارع الزبارة مواصلاً الصمود. . والتصدى. . ولا يزال كبابه يحتفظ بآثار تلك النكهة القديمة. . لكباب متميز. . ولكن أين ذلك الزمن؟!



مبنى كريبال - يتيم سنتر حاليا.



منزل عبدالرحمن القصيبي - المطبعة الشرقية حاليا.



منزل بيت زبارى ـ المطبعة الشرقية حاليا



مبنى مكـاتب يتيم عنـدمـا كـانت براداات القصيبى.



شلة العفاريت الصغار في حى كانو.

٦ ـ سميراميس

كان سميراميس فيلماً تاريخياً عرضته سينما اللؤلؤ.. او سينما القصيبي، وعلى ضوء انتشار هذا الاسم، فتح أحد الهنود مطعماً صغيراً في فريق كانو، بالضبط مقابل «يتيم سنتر» من ناحية الجنوب.. واطلق عليه اسم مطعم سميراميس استغلالاً لشهرة ذاك الفيلم.. وكان هذا المطعم يقع بالضبط في المبنى الصغير المواجه لمبنى يتيم سنتر، ثم انتقل فيما بعد الى قرب جنرال ستورز!

وهذه المنطقة هي منطقة التماس ما بين الحي السكني، ومنطقة الاسواق، ويقال بأن المراكب الشراعية كانت ترسو في هذه المنطقة، وكانت تسمى احياناً فريق الحطب حيث ارتبط اسمها ممن الذين يبيعون الحطب للطبخ، وكان موقعهم في شارع الشيخ عبدالله، ويقع مكان يتيم سنتر الحالي مبنى شركة «كريبال» وهو مبنى قديم، على نمط المباني الشرقية، ذات التصاميم القادمة من الهند، مع شركة الهند الشرقية وكري مكنزي.. وكان هو في ذاك الوقت مبنى مهجورا لأطفال الحي يلعبون فيه.. ويقفزون من فوق سوره، والتقاط الرطب المتدلي من الثلاث نخلات، والتي لا تزال موجودة بفضل اصحاب مبنى يتيم سنتر الذين تركوها تجمل المكان.

كـان مطعـم سميراميس يقـع بـالضبـط فى هذه الـزاويـة الاستراتيجية، وكان البحارة القادمـون من سواحل الخليج، مـن مسقط، ودبـى، وبنـدر بوشهـر، والكـويت، يمـرون قادمين مـن الفرضة فى كـل مساء، متجهين لسينما الزيـانى، لمشـاهـدة فيلـم عنتر وعبلــة، او متجهين لـلأسـواق. . او للمطاعم المنتشرة حول مبانى السينما.

اما الاطفال المولعـون بأفلام الكاوبـوي، فيتحينون تلك الفرصــة السانحة، لتطبيق مـا شاهدوه فى الافـلام، و للقيام بألاعيبهـم الشيطانية، يقومـون بعمل حبل الكاوبـوي الذى يصطاد به الخيول، بحبل الغسيـل المدهون بالنشا، لاصطياد بحـار يتعلم سيـاقـة «السيكل»، أو يقـومـون بـرمي محفظـة مربـوطـة بخيـط، فكلما انحنـى اولئـك البحـارة لالتقـاط المحفظة، جـروها بالخيط من مخبـأهم السرى، بالقـرب من محل كيلورام الذى يباع فيه تندراً كـل شىء، وكل ما تطلبه، سـواء خطـر على بـالـك ام لم يخطـر، فسـوف تجده فى هـذا المحل! حتى أن «الزغنبوت» سوف تجده فى هذا المحل.

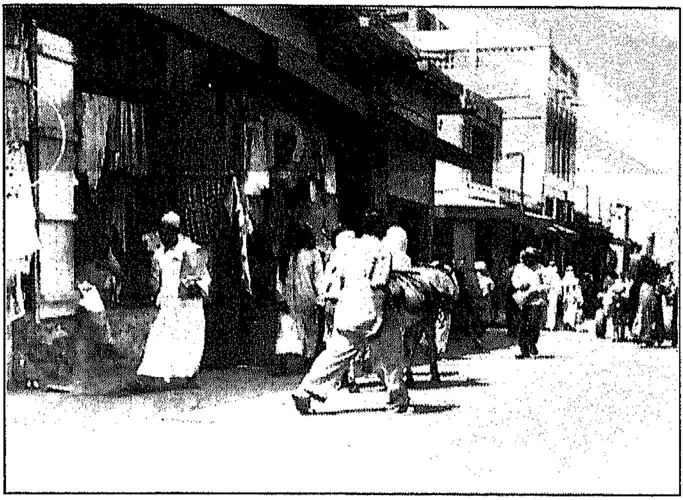
٧ ـ ما هو الهمبورغر؟

ولم يكن مطعم سميراميس مشهوراً فقط بالناشف، والبرياني، والقيمة، كعادة مطاعم الهنود، فتلك وجبات للأكل فى اوقات الوجبات الرئيسية، ولكنه كان قد اشتهر بصنع سندويش من نوع جديد، انه سندويش الهمبورجر، حينما لم يكن احد فى البحرين يعلم ما هو الهمبورجر!

وكان اعداده لذلك السندويش، اى سندويش الهمبورجر فناً قائماً بذاته، وذا طقوس يجب ان تنتظرها بفارغ الصبر، بسبب الطابور الطويل من الزبائن، وكان صاحب المطعم يقوم بنفسه باعداد تلك السندويشات، حيث يحضر قطعة اللحم المفروم المغطاة بالبقسماط، حسب امكانيات عصره ووقته، ويقليها حتى تصبح ذهبية اللون، وتنبعث روائحها الزكية، ومن جهة اخرى يقوم بتحضير قطعتى التوست، ويقطع أطرافهما بالسكين الحادة ثم يدهنهما بالزبدة، وبعد ان ينتهى من استواء قطعة الهمبورغر، يضعها وسط السندويش، ويرش عليها قليلاً من الفلفل الاسود، وقليلاً من الكتشب او كثيراً منه، حسب رغبة الزبون، ثم يضع قطعة من الطروح او الخيار، ويقطع السندويش الى قطعتين،

ثم يضعه فى صحن خـاص، وزجاجة مشروب البيبسى، او السينالكو تنتظـرك، وتجلس تأكل السنـدويش فى المحل، أو يضعها لك فى كيس من الورق، فلم تكن اكياس النايلون قد انتشرت بعد، وتأخـذ السندويش معك الى البراحـة، وتأكله امام اصحابك من الاطفال، والكل يتطلع اليك محسوداً على هذه الاكلـة، فمن كـان يملك روبيـة واحدة فى يـده، لكى يشترى مثل هذا السندويش؟ ويترجاك اصحابك قائلين: هل تعطينى قضمـة واحدة! وانت وكـرمك طبعاً، ولم يكـن كل طفل قادرا، او يملك روبية للسنـدويش والبيبسى، او لطبق ناشف او قيمة، وينتقم الاطفال لأنفسهم من نقص الفلوس فى الايـام العاديـة، بتعـويضهـا فى ايام العيـد. . فيجـد محل سميراميـس ايـام العيد طـابـوراً مـن الاطفال، لا يـأكلـون سندويشا واحـدا، او اثنين، او ثلاثة. . ولكن يـأكل الطفل لكى يشبـع كل ما فى نفسه المحـرومة طوال العـام. . فى ايام زمـان. . حتـى يصـل فى المسـاء الى المستشفـى لأكلـه حتـى التخمة!

ومن ذلك الهمبورغـر الخاص، انتشر الهمبورغر الحديث بعد ذلك عـن طريق مقهى لكي ستـور، وجواد، وريفولى، وعـوامـة ميـنـاء سلمان، وليصبـح الهمبـورغـر الآن سيـد المأكولات مع سلسلة مطاعم بيع الهمبورغر. . الجديدة.



شارع الشيخ عبدالله فى الخمسينيات.



سوق الاربعاء ويبدو مبنى دائرة النواطير سابقا



سوق اللوز قرب البلدية القديمة - فندق عذارى حاليا.



سوق الخضرة.



محطة سيارات الاجرة - فندق



مطرح الوارد ويبدو جزءاً من مبنى البلدية القديمة.

٨ ـ يوم العطلة

عندما يتدفق صاحبنا فى الحديث عن المطاعم يبحث دائماً عن التمايز، وحيث انه لديه احساس مرهف بالزمان والمكان، فالأمكنة لها شخصيتها، والازمنة لها شخصيتها، ولولا تدابير الاقدار لما يدرى صاحبنا، ماذا يخبىء لنا القدر.

المهم، كان صاحبنا، يصطحب والده فى ايام العطل الى الاسواق، لشراء مستلزمات الاكل اليومية، فكان الناس يأكلون آنذاك كل شيء طازج، حيث يشترونه فى نفس اليوم، السمك من سوق السمك القديم، مقابل مبنى البلدية الحالى، وكان والده يشترى ربعة صافى البديع بخمس روبيات، ايام ما كان صافى البديع هو المعتبر، واختفى كما اختفى غيره من الاسماك بسبب الدفان والتلوث، ومن ثم ينتقلان الى سوق الخضرة لشراء خضروات اليوم، ومن ثم يعود ذلك الطفل الى البيت مصطحباً «الماجله» معه.

ولم يكن يوجد فى البحرين آنذاك سوى ثلاجة احمدى، التى يحفظ فيها التجار اسماكهم، ولحومهم، وفواكههم، وخلفها توجد مطحنة البزار المواجهة لبيت سلمان الجاسم، الذى كان يقع على حافة البحر، الذى صار يردم..

ويردم. . حتى لا ندرى الى اين سوف يصل الردام او الدمار!

وليوم الخميس فى العطلة طعم خاص، حيث يصطحب صاحبنا والده الى سوق اللحم، حيث ينتقى والده الذواقة ايضاً، فخذاً أو يد خروف، ويتجه معه حاملا اياها الى محل صغير وراء سوق الحدادة، حيث يقع محل حجى جاسم، وما أدراكم ما هو محل حجى جاسم.

يسلم الوالد على حجى جاسم، ويتبادلان النكت والتحيات، ويوصيه قائلاً: سيأتيك الولد المغرب، وينتظر الولد بلهفة وصول المغرب لكى يقوم بمهمته اللذيذة الطعم!

فى المغرب يأخذ صديقنا الجفير، يحمله بيده الصغيرة، ويتوجه الى شارع الشيخ عبدالله، الى حجى جاسم، حيث يقطع الشارع المزدحم بالناس،خصوصاً فى مغربية الخميس، ويمر على تلك المحلات القديمة، وهنا يقع على اليد اليمنى قبل الدخول الى سوق الحلوى، محل بائع الخبز الاحمر، الخبز الذى يصنع من التمر، وصاحبه العجوز منحنياً على التنور المحفور فى الارض، وهو يجهز ارغفة الخبز الاحمر، ولكن هذا المساء ليس مساء الخبز الاحمر.

٩ ـ حجى جاسم

ويواصل هذا الصبي طريقه، حتى يصل الى دكاكين اهل الاحساء، المختصين بصنع البشوت والعباءات، ويلقي عليهم بالتحية، فهناك كان يجلس والده عندهم، ويتذكر «خياش» الجراد التى تأتي لهم من الاحساء هدايا يوزعونها على معارفهم، ويواصل طريقه، فروعة الرحلة تبدأ عند الرجوع، ويعبر صاحبنا زاوية الكنيسة اليهودية، او الكنيس اليهودى، الذى حطمه الناس اثناء حرب ٤٨، وكانت اغلب المناطق هنا مكتظة باليهود القادمين من العراق او ايران . .

وبعد ذلك يأتى أهم خان فى المنامة، أو الفندق بلهجة العصر، وهو خان اليمانى، لصاحبه تلك الشخصية المتميزة عبيد اليمانى . . الذى يمتلىء بالفرح والنكته . . بشعره الاسطورى الابيض.

وعندما يصل الى الحجى جاسم يسلم صديقنا عليه، ويقول له: يسلم عليك الوالد ويقول لك وين الفخذ؟! ويبتسم حجى جاسم، ويفحصه بعينه الواحدة حيث انه كريم العين، ويقول له: اصبر يا ولدي شوي، وهاك تذوق، ويقوم بإعطائه طاسة من شوربة اللحم المستوية، ورغم الحر، الا انها شوربة تجعلك تزدردها، وقد رش عليها الفلفل الاسود، وعصر عليها الليمون، وبعد ذلك يعطيه الحجى جاسم عود من الخشب، وقد شكت فيه قطع من

الكبدة والطحال، والكرش، مشوية بهذا الفرن التقليدى ولم يكـن عند ذاك قـد سمعنـا عـن الكوليسترول، وحجـى جاسم جالساً فوق الفـرن وقد ثنى رجليه، واتخذهما مقعداً، وفى كل لحظة ينحنى داخل التنـور، ويناول الطلبات الجاهزة للزبائن.

وعندما يستوى الفخذ، الذى نحاه حجى جاسم جانباً، يقوم بوضعه فى داخل كيس ورقي، ويعطيه للصبى الصغير، الذى يضعه فى الجفير او الـزبيل الخوصى، ويعود مـاشياً الى المنزل، فالـدنيا كلها كانـت المنامة، وابعد مكـان لا يستغرق الوصول اليه سوى عشر دقائق من المشي.

فى الطريق تمتد يد الصغير خلسة الى اطراف الساق، التى «تحمشت» من النار، يتلذذ بطعـم اللحم المشوي حتى يصل الى البيت، والغـروب قد بـدأ يسدل بحلكتـه ستارة الليـل، كانت العائلة تنتظر فوق السطح، وقد جهز الخبز، والبربير، والبقل، والليمون، وتوسد الساق المشوي الوسط، وامتدت اليـه الايدى الجائعـة بـالهناء والشفـاء، فتلـك ليلة جمعـة. . وسهرة عشاء خارجية على سطح المنزل، والجيران قد صعدوا جميعهـم الى السطـوح فى ليلـة صيفيـة، وبعـد قليـل سـوف يستلقـى الصغـار على فـراشهـم المبلـــل بـالطـل، ينتظـرون حكـايات الامهـات، وعيونهم الصغيرة، تتطلـع الى تزاحـم النجوم فى السماء الـزرقاء[هـل يعرف أطفـالكم الآن مـا لون السماء. . وكم عـدد النجوم المتساقطـه فى كل ليلـة. . وهذا الفضاء الواسع الذين يكون ملعب مغامرتهم الطفولية فى كل مساء؟!

١٠ ـ أم عاشور وحزن الخل الدائم

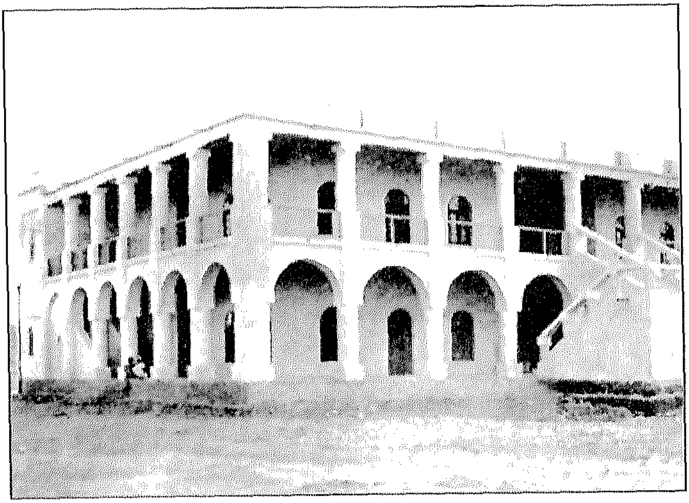
فى تمام الساعة الحادية عشرة والنصف أو الثانية عشرة ظهراً، أى بعد صلاة الظهر مباشرة، سوف تشهد العديد من الاطفال، كل يتجه فرادى او مجموعات، يسيرون وهم يحملون فى أيديهم أطباقا، او سلطانيات خالية، الى زرنوق ممتد، يبتدىء اوله من زاوية الشربت المتفرعة من شارع الشيخ عبدالله، ومتجه جنوباً نحو مأتم حجى عباس، ومقابل المأتم بالضبط هناك داعوس صغير ممتد، والخطوات الصغيرة تتجه داخله بشكل روتينى حتى تصل فى نهاية الداعوس، الذى يقع بالضبط وراء مدرسة الزهراء فى فريق الحمام، ويدخل الطفل من الباب، وينزل عتبة، ويدخل الحوش، والذى زرعت فيه شجرة صبار هندى بفروعها الضخمة، حيث يسارع الاطفال الى التقاط ثمارها التى تناثرت على الارض، ويمدون يدهم الاخرى الى المرأة الوحيدة كشجرة الصبار هذه قائلين: أمنا تسلم عليك يا أم عاشور. . وعطينا آجار بأربع آنات. . أو نصف روبية، او اثنا عشر آنه، او روبية بالكثير! حسب حجم وغنى كل عائلة!

ومن يستطيع ان يصف «آجار» او طرشى ام عاشور، والتى تستقبل الاطفال بصمتها الغريب، وثيابها السوداء، والعصابة التى تلف بها جبينها، والسيجارة تتدلى من طرف فمها، او يقدر على وصفها وهى قاعدة على الحصيرة فى الليوان الصغير تدخن الكدو وهى تمثل قمة الحزن، وتنهض ام عاشور كعصا الخيزران، وتدخل الى غرفة «الآجار»، حيث تصطف المرطبانات البنية اللون، المصنوعة من الخزف، وتتناول «الملة» وتملأها حسب الطلب، ثوم برى،

بصل، باذنجان، فلفل، طماطم، طروح، كل نوع على حدة، او تشكيلة من نوع او آخر، حسب طلبات الاهل فى ذاك اليوم، ان كانت الطبخة سمك صافى وعيش شيلانى، ام كانت لحم فى قاعته، او.......

وعندما يعود الاطفال حاملين مشترياتهم من «آجار» ام عاشور، ولا يكادون ان يصلوا الى بيوتهم، الا ونصف كمية «الآجار» على الطريقة العراقية، التى تجيدها أم عاشور فهى اصلاً يهودية من العراق.

وقصة ام عاشور هى الاخرى قصة غريبة، لم يعرفها الاطفال الا عندما كبروا وسألوا عن صمتها الغريب، وكانت الحكاية تقول بأنه فى العشرينات من هذا القرن، كانت ام عاشور كما تلقب حيث نسى الجميع اسمها الاصلى واشتهرت بهذا اللقب، قادمة مع عائلتها الى البحرين، وعلى ظهر السفينة التقت عيناها بعينى شاب من البحرين يسمى عبدعلى، ويبدو ان الحب من اول نظرة قد غشى عينيها، فأصرت على الزواج منه، رغم رفض اهلها، وفى نهاية الامر تزوجت عبدعلى، وانجبت ابنها عاشور، وكما يروى بعض اهل الروايات، توفى ابنها فى ليلة زفافه، ومات زوجها بعده، واتشحت ام عاشور بالسواد وعصبت رأسها، واعتزلت فى بيتها القديم هى وشجرة الصبار، ومرطبانات المخللات تعيش منه، وتعيش مع وحدتها وحزنها وصمتها، والسيجارة التى تتدلى من فمها، وماتت ام عاشور، ومات سر صنعة «الآجار» معها، وظل بيتها وقفاً على مأتم حجى عباس، الذى ساهم زوجها فى تأسيسه!



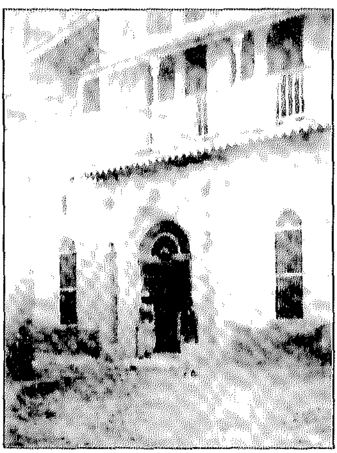
مبنى كريبال.



محاكم البحرين.



مبنى كريبال



البنك الشرقي المحدود في حي كانو / بيت عبدالرحمن القصيبي / المطبعة الشرقية حاليا.



أطفال في حي كانو

١١ ـ حوطة البانيان

لكل زمان مطاعمه وطعامه، يقول صديقى الذواقة، وعندها يتذكر بعض اشكال المطاعم، فهو رغم صغر سنه آنذاك، إلا انه من أصحاب التذوق، ولكن أى تذوق، وأى طعام وأية مطاعم؟

ومن هذه المطاعم التى يتندر عليها حينما يجىء الحديث عن مطاعم زمان، مطعم «الله لا يراويك اياه»، وهو فى الحقيقة ليس مطعماً، كما قد تخدعك الكلمة، فالكلمات احياناً خداعة، فعندما يقول لك انسان، انها طبخة «خضرة»، ولكن عليك ان تتساءل أى خضرة؟ وأى طبخة؟ ويجب ان تنهال الاسئلة على دماغك حتى ترتاح معدتك!

يعود صديقنا الى وصف هذا المطعم الذى يقع فى سوق الطواويش، واين ذلك السوق الذى كان ذا شنة ورنة، وأين قهوة «بوناجى» التى تسمع فيها احداث الحرب العالمية الثانية، من خلال اذاعة لندن وصوت يونس بحرى يلعلع فى سب الانجليز من اذاعة برلين، ليتضح فيما بعد بأنه جاسوس انجليزى فى الاذاعة الالمانية! انها دنيا غريبة!

وفى هذه المنطقة، ومن شارع أبـو العلاء الحضرمى يتفرع داعوس صغير، يقع ضمـن املاك بيت بن مطـر تجار اللؤلؤ آنذاك، ومقابله تقع حوطة «البـانيان»، حيث يقع اقدم معبد هندوسـى، وكان صـاحبنا واطفـال الحى يأتـون متسللين فى «حمرة القايلـة» لكى يصطـادوا الحمام، الذى يحس بـالامان، وسط بيـوت البانيان الذيـن لا يأكلون اللحوم، وليـس مثل حـال صاحبنـا واصحـابه، وبـالقرب منـه يقـع مخبز الخبـاز مصطفى، وتنتشر مساكن الجالية الهنديـة من صاغة ودوبية، وقبل الصاغة والدوبية والبانيـان كانت تقع مساكن اليهود فى هذه المنطقة التجـارية، روزا، وتفاحة، والذيـن خلت منهم البحريـن مع عام ٤٨، وفى ايـام «عيد الـديوانى» وهـو عيد الهنـود، تكــون هنـاك بهجـة وحبـور، والهنــود يتراشقـون بـالاصبــاغ والـزهــور، ويهـدون جيرانهم العـرب المسلمين صحـونـاً دائريـة صغيرة فيهـا قليـل مــن الارز الابيـض، والعدس، والخبـز الجباتى، والخضروات، بينما كـان العرب المسلمين يهدونهم فى العيد «القدوع» طبعـاً من غير اللحوم، وكان جار صاحبنـا بانيانى «كافر»، إذ يقـوم بشراء «بارسل» من كباب امين، ويأتى الى غرفته فى الخفاء ليلاً، ويأكل لحم الكباب اللذيـذ، من لحم معبودتهم البقرة المقدسـة، ثم يقوم برمى الكيس وبقايا الاكل من النافذة.. بعيداً عن منزله!

١٢ ـ فلفل بالفلفل المصلصل بالفلفل

نعود الى الداعوس الصغير، الذى يقع فيه ذلك المطعم، وبجواره تصطف دكاكين الدوبية، و «كرافيهم» او اسرتهم الخشبية المصفوفة، للنوم عليها ليلاً، وكم ذاق هؤلاء المساكين الويلات من الأطفال الاشقياء الذين يأتون اليهم بقيادة «بوشلاخ» وهم نيام وينقلونهم بأسرتهم، ويضعونهم وسط الشوارع، وحينما يصحو «الدوبى» المسكين يجد نفسه انتقل بقدرة قادر من هذا الداعوس الى شارع باب البحرين!

يقع محل صاحبنا البانيانى، النباتى، العجوز، بشعره الابيض، والسيجارة الهندية ذات الرائحة المميزة فى ركن فمه دائماً، ويلبس «التفار» الهندى الابيض، والقميص الطويل، والذى تحول لونهما من الابيض بمرور الزمن، الى نفس لون شعره الأشيب الرمادى، وكان كل ما فى الدكان او المطعم مجازاً، هو وابور جاز عليه اناء القلى الاسود، والذى لم يغسل منذ دهور، وكان لون هذا الدكان اسود فى اسود.. كل ما فيه اسود من الدخان، ومن الجرائد الهندية القديمة، ومن الداعوس المظلم، وكان هذا المحل مشهوراً بصنع الكباب الهندى الحار، الذى كان مجال تحدى الاطفال اليومى، وكان الهنود يتناولون كباب الفلفل الاخضر الحار

كما يتناولون الايسكريم بالضبط، وهو عبارة عن فلفلة خضراء كاملة، يغطسها راعى المحل فى الطحين، ثم يقليها فى ذلك الزيت الذى حدث عنه ولا حرج.. ومعها يقدم وكأن حرارة هذه الفلفلة الحارة لا تكفى، بل يعطيك معها صلصة هندية مولعة من الفلفل، ويضعها لك فى قطعة من تلك الجرائد الهندية القديمة، ثم تغمس تلك الفلفلة الحارة فى الفلفل المصلصل بالفلفل، وبالهناء وبالشفاء.

طبعاً كان تحدى الاطفال من يستطيع أن يأكل تلك الفلفلة الحارة؟ والرهان لا يتعدى زجاجة من البيبسى يقوم الفائز بثقب غطائها بمسمار حتى يظل يشرب منها لأطول فترة ممكنة.. إيه دنيا! من يستطيع ان يقول لأطفال اليوم.. أكمل علبتك من العصير قبل ان تفتح علبة اخرى!

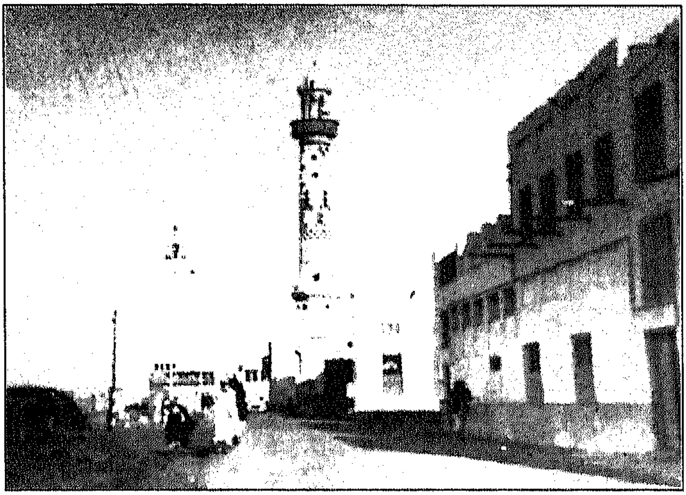
١٣ـ بشير فخر المحلات المفلفلة

وبما ان لصاحبنا علاقة جيدة بالهنود، وقد اكل معهم فلفل وعدس وجباتي، فإن المطاعم الهندية في البحرين قد اخذت تنتشر، وتزداد، واذا أردت ان تشاهد هذا الانتشار، تمشى في شارع باب البحرين حتى تصل الى نهايته، بتقاطعه مع شارع الشيخ عبدالله، كأنك تنوى الذهاب الى فريق المخارقة، فستشاهد تجمعاً يلفت الانظار، رجال بشنبات، ونساء عجائز، وفتيات، وأطفال، والكل اعطى ظهره للشارع، وهات يا أكل، والعرق يتصبب من الوجوه، والذى يمسح وجهه، والذى يبرد فمه باحدى المرطبات.. انه محل بشير فخر المحلات المفلفلة في البحرين.

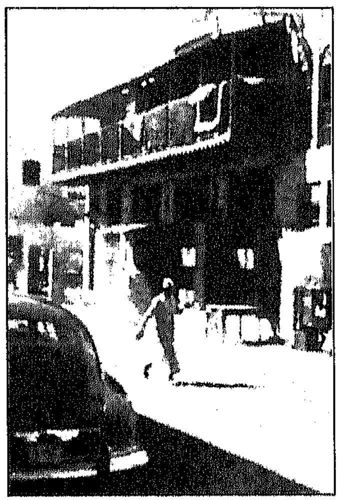
ظهر بشير في فترة كان الناس لا يعرفون من أكل النخي سوى الذى يبيعه الخباز، نخي مسلوق، وباقلاء مسلوقة، وفي الشتاء تضاف الى هذه القائمة اللوبة، وقد اشتهر اكثر من محل بصنع هذه الانواع من المأكولات الخفيفة.. طبعاً يمتاز محل عن محل آخر بطعم خاص حسب سر الطبخة، ووضع الشنان قبل ان ينتشر استعمال «البيكن باودر»، وطريقة «طم» الجدر، وتغيير الماء المسلوق فيه النخي والباجلاء، بالإضافة طبعاً الى طريقة التقديم، والمكان المقدم فيه، ولا تنسى الفلفل الاسود واللومي!!

الا ان بشير جاء بـالطامـة الكبرى، النخي المطبـوخ على الطريقة الباكستانية، نخي مطهي بطريقة من الطرق السرية، والتى اللقمـة منه تـودي فى داهية، نخـي مطبوخ بخـلاصة الفلفـل الاخضر والاحمر والاسـود، ويقـدم معـه، تلـك البطاطس المقلية بطـريقة خـاصة، مـع الكباب البطـاطس، وكله عند الهنود فلفل. . وفلفل. . وفلفل. . فمن سيستطيع ان يقاوم هذا الاغراء لدى شباب الستينات، والمتنزه الوحيد هو شارع باب البحرين، تذرعه جيئةً وذهاباً، وقد تجلس اذا كنـت شعبيـاً فى المقهـى الذى يقـع وراء دكـان راشـد حمد، تشرب «ملـة» حليب، أو إذا كنـت مـن المودرن، فـأمامـك «لكي ستـور» بموسيقاه الغـربية، وبـإنجليزيته الجميلـة التى يلتـم حـولها الشبـاب، وهـم يطلبـون الهوت دوغ، او الهمبرغر، او الكـوفى. . واذا امتدت سيـاحتك فـأقصى مـا تصل اليه هو محل جواد مقابل مبنى بتلكو، أو نوفلتى مقابل عمارة هلال المطيرى يونيتاج حاليـا او. . تعود ثانية الى بشير وشارع الشيخ عبـدالله. . وكانت المنامة بـأكملها لا تتجاوز الربع ساعة فى المشي فيها.

لقـد استطـاع محل بشير، حتـى بعد ان تـوفى صـاحبـه، وتـولاه شخـص آخـر، ان يرسـخ تلـك التقـاليـد الحارة فى الاكل، يقـول صاحبنا وانـا ارويها لك يسيل اللعـاب بطعم الفلفل. . والفلفل أيضا!



مسجد الفاضل، وفي المقدمة منزل الشتر



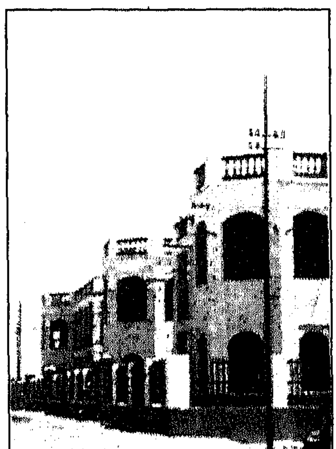
منظر في المنامة.



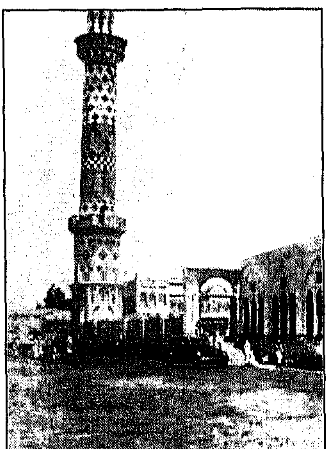
شارع برابر سابقا ومطبعة المؤيد



مبنى مستشفى الارسالية الامريكية.



بيوت الشيخ مصطفى عبداللطيف



جامع الفاضل.

١٥ ـ من غير سر الاب

صحيح ان سيد نصيف لا يحب التطوير، الا انه اضاف نكهة جديدة الى ايسكريمه، انه الايسكريم بالسينالكو، «ميلك شيك» على الطريقة القديمة، حيث يحضر كأساً كبيرة اختفت هي الاخرى باختفائه، وبصحبتها زجاجة السينالكو الحمراء، التي هي الاخرى اختفت من أسواق البحرين، وعندما يضع ايسكريم المانجو في الكأس الكبيرة، ويصب عليها السينالكو الباردة، يصبح لديك نوعاً آخر مشكلاً من طعم السينالكو بالفواكه، مختلطاً بطعم مانجو الايسكريم.. وحدث ولا حرج!

عندما توفي سيد نصيف، اقفل محله لفترة محددة، لكن ابنه ابراهيم والذي كان على النقيض من شخصية والده فهو مرح، زكرت، يحبُ الفرفشة والزعيق، فتح المحل ثانية ولكن من غير سر ابيه، وللأسف كانت فاجعة الابن مأساوية، إذ كان في رحلة صيد مع ابن اخته، فغرق زورقهما، الا انه تم انقاذهما، وعندما عادا الى المنامة، قال ابراهيم لإبن اخيه، يجب ان لا نترك محرك الزورق في الماء، يجب ان نعود لإحضاره، وعادا ثانية الى الزورق الغارق لكي ينتشلا المحرك، ولكنهما لم يعودا ثانية ابداً، مات سيد نصيف، ومات ابنه، ومات سر الايسكريم معه.

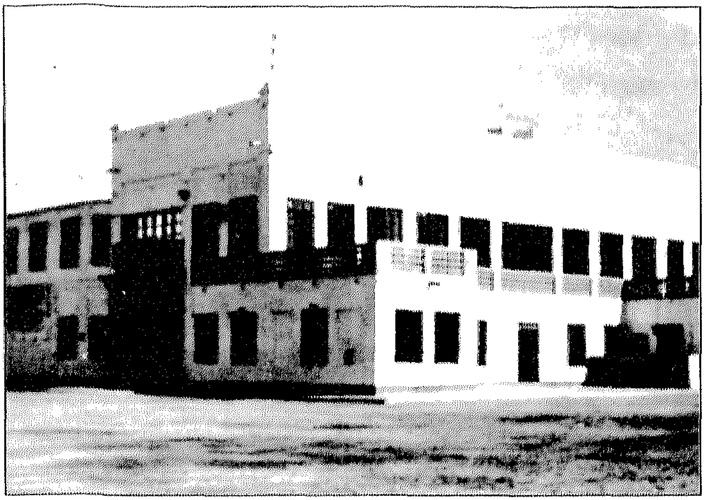
ولكن لا تزال انواع الايسكريمات تنهال على اسواق الخليج سواء ما كان منها مستورداً، أو مصنعاً، وقد تصل

الانواع المختلفة منها الى ٦٠٠ نوع، وتفنن الصناع فى اجتذاب الزبون سواء بأنواعها المختلفة، والتى تبدأ بالشوكولاته وقد تصل الى انواع الباباى، والشطة، حيث يخبرنا الطلبة الذين درسوا فى الهند، بأن هناك انواع من الايسكريمات بالفلفل.

وبالإضافة الى انواع الايسكريمات، هناك الكيكات المحشية بالايسكريم، وهناك ايسكريمات قادمة من امريكا تحت اسماء تجارية شهيرة، وهناك ايسكريمات قادمة من استراليا ونيوزيلندا، ومن دبى، والبحرين، والسعودية، والكويت.

ولكن هل تذوق احدكم البوظة الدمشقية أو العربية؟.. تلك البوظة، او الجيلاتى، او الايسكريم، والتى تتكون من عمل الفانيليا من الحليب، والسكر، والمستكة، والسحلب، ثم تعمل خلطة الفاكهة مثل الشمام والموز والمانجو والليمون والفراولة والبرتقال.

ومن يتذكر طفولته، لن يتذكر سوى الثلج المصبوغ بالشربت وفيه عود، او يتذكر عزيز بائع الايسكريم، على عربته ذات العجلتين، يدور فى الظهارى، وسط فرقان المنامة وهو يزعق: ايسكريم قيمر حليب.. ايسكريم قيمر حليب.. ويسارع الاطفال حفاة.. عراة من الحر.. يشترون ذلك الايسكريم.. ولكن على كل تلك الذكريات سيظل ايسكريم سيد نصيف هو ايسكريم سيد الموقف!



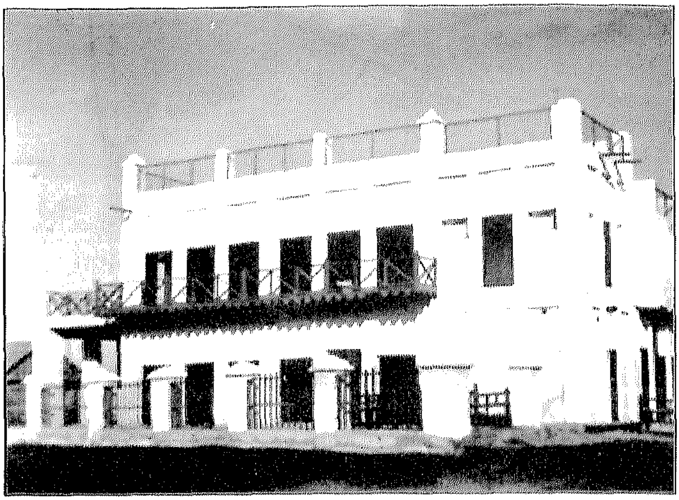
سينما اوال.



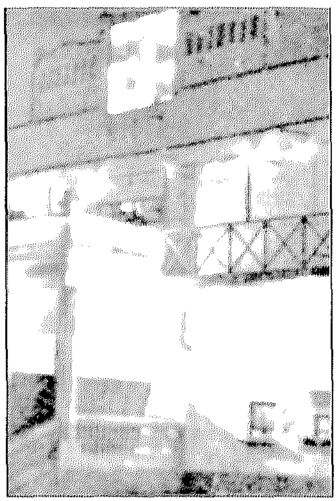
اعلان فيلم عنترة وعبله.



اشارة رصيف نمرة خمسة.



فندق ومطعم الشيخ.



سينما البحرين في الليل.



نادى العروبة.

١٦ ـ شانزليزيه المنامة

لكل زمان ذكرياته وحنينه، والذى ما قد يشكل لدى الانسان كل هذا التولع بالماضى، قد يكون بالنسبة للشخص الآخر مجرد ترهات، وصديقى حينما يصول ويجول فى مطاعمه، قد يضيف ذكرى قرأها، أو حكاية انسان آخر رواها له، وقد ينطلق من الخمسينيات الى الستينيات، ويعود الى الاربعينيات وقد يؤلف أحياناً. . أو ينسجم مع عبارة. . فيكملها من عندياته.

والذى يعود الى حقبة الستينات يجد ان منطقة القضيبية قد اختصت بكل دور السينما تقريباً منذ بداية تأسيس أول سينما فيها، وكانت سينما مرسح البحرين التى اسسها عبدالله الزايد، وتلتها سينما الوطن، واوال، والزبارة، والبحرين الثانية، والحمراء، واكتظت المنطقة بالمقاهى والمطاعم. . تشد جزءاً من رواد دور السينما.

منطقة القضيبية بالنسبة لساكن المنامة العاصمة، على بعد فركة كعب، اما بالنسبة لساكن المحرق، فهى مشكلة فى القدوم والرواح. . حينما ينزل رواد السينما عند دوار رأس رمان، ويمشون الى منطقة دور السينما فى عز الصيف

اللاهب، او عز الشتاء القارس، وربما يهضم الانسان هذا المشوار فى أول المغرب، ولكن من يستطيع ان يمشى هذه المسافة بعد انتهاء الفيلم فى منتصف الليل فى ليلة من ليالى الشتاء، أو فى لاهوب الصيف؟

كان المرور يزدحم عند تقاطع طريق نمرة خمسة، ولقد اطلق عليه هذا الاسم تيمناً بفيلم فريد شوقى، ومنذ المغرب تبدأ الزحمة، والناس تتجه الى دور السينما، والمقاهى، والمطاعم، المتنفس الوحيد فى الليل، البحارة القادمون من بنادر الخليج، سكان المحرق، اهالى القرى، العزاب، الطلاب، العائلات، وتختلط عليك الامور، اصوات الموسيقى الملعلعة من الراديوهات فى المقاهى، هندى على عربى، على ايرانى، على انجليزى، وروائح الكباب والتكة والناشف، والبريانى. . وصوت السيارات، والمارة على دراجاتهم الهوائية، خصوصاً وان كل راكب دراجة كان يضع الراديو على المقعد خلفه، لكى يسمع بأعلى صوته كل ما يطربه!

١٧ ـ مطعم جعفر فى الهواء الطلق

ومن المطاعم التى اشتهرت فى هذه الفترة مطعم جعفر، ومطعم جعفر يختلف عن غيره من جميع المطاعم فى البحرين، انه يقع فى الهواء الطلق، بالضبط فى الزاوية الشرقية المواجهة للمبنى القديم لنادى العروبة بشارع الزبارة، أى مكان موقع موقف سيارات سينما اوال الحالية، وهنا كانت تقع سينما اوال القديمة.

كان مطعم جعفر، وجعفر صاحبه لبنانى من جنوب لبنان، وكان المطعم فى فترة الغداء مأوى للمدرسين والعزاب القادمين من سوريا ولبنان وفلسطين، فهو المطعم شبه الوحيد الذى يقدم اكلات تشم منها رائحة الطعام العربى، وسط عشرات المطاعم الهندية الحراقة، التى لا يقدر عليها اخواننا العرب.. والاكل أيضاً كان على الحساب حتى آخر الشهر.. عند قبض الراتب.

ولكن عند المساء يتغير شكل مطعم جعفر، حينما تضاء الاضواء، وتصف الطاولات والكراسى، ويقوم العمال اليمانية، يدورون ويزعقون منادين:

ابو ابراهيم «واحد حمص».. وواحد كبدة.. وواحد سلطة باللبنة..

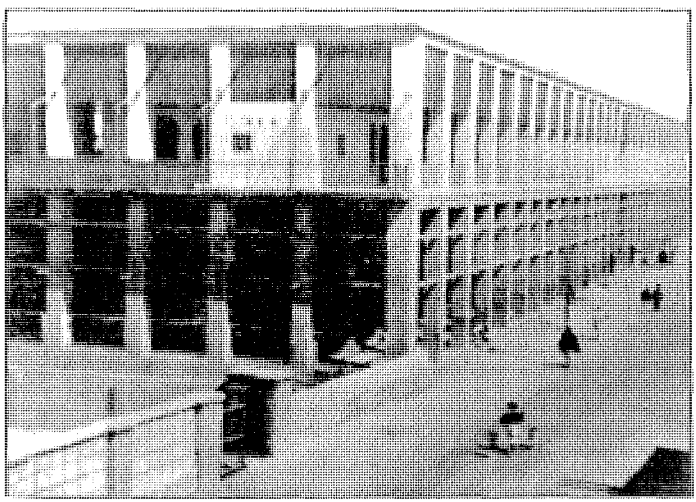
وكـان مطعم جعفـر يتميـز عـن غيره من المطـاعـم بهذه القـائمـة من المأكـولات العـربيـة، فعنـد ذاك سوف تـأكـل الحمص، والسلطة باللبنة، والسلطة بـالزيت، والروزبيف، والستيك، والكبدة، ولحمة مشكلـة، وعرايس، وزيتون.. ولحمة محمـرة وكفتة، وتحس بـأنك فى واحـة عربيـة حقيقية بالطبخ والنكهة، وبالاجـواء المحيطة بك، ولا يدور الفلفل والكـارى وروائح المطبـخ الهندى.. طبعـاً لا نقـارن مطعـم جعفر بالطربوش وزحلة وبعلبك.. ولكنه معلم لمرحلة كان يتسيد فيها بقية المطاعم.

وكانت من مميزات مطعم جعفـر، بأنه فى رمضان، يستطيع العـزاب الفـاطـرون التسلـل مـن البـاب الخلفـى، لشراء سنـدويشـات الغـداء.. بعـد ان تطـرق البـاب عدة طرقات مخصوصة!

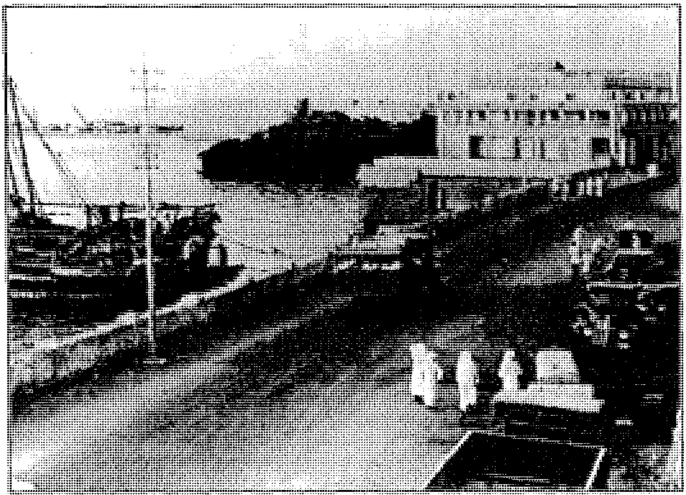
وانتهى مطعـم جعفر مـن موقعـه، بعد سفـر صـاحبـه من البحرين، لقضية لا اتذكرهـا الآن، وانتقل ابو ابراهيم الطباخ الذى كان يدير المطعم مـن الداخل، الى مطعـمه الخاص الذي افتتحه فيها بعد، واصطـف فى زاوية بالقرب مـن مطعم امين فى شارع الزبارة.. تغيرت الـدنيا، وتغيرت المطاعم، وتغير الناس، وكل شىء فى تغير.. والغالب يكون مغلوباً.. انها دنيا!



فندق البحرين لصاحبه محمد عبدالنور بستكي.



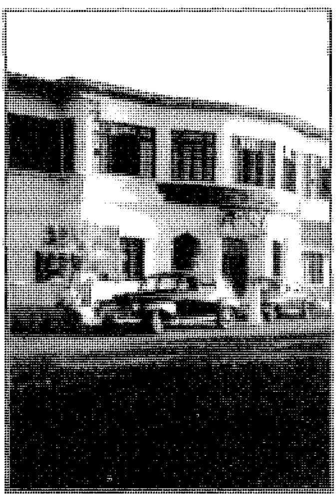
بناية هلال المطيري يونيتاج حاليا



شارع الحكومة ـ البنك البريطاني



محلات جـــــاشنمال في 1950
شارع الحكومة يونيتاك حاليا.



سينما اللؤلؤ.

١٨ ـ سمبوساية واحدة

للسمبوسة قصص كثيرة، وما علمكم بالسمبوسة كعلم صديقنا الذواقة، الذى يبحبش عن السمبوسة حتى يثبت اصلها العربى قبل انتقالها الى الهند، والتى عادت الينا مرة اخرى مع الهنود.. بدكاكينهم المنتشرة فى الزرانيق والدواعيس.

لقد وعدنا صديقنا بوعدين، الوعد الاول بأن يحضر لنا قصيدة شعرية قد قرأها فى احد الكتب، وهى من تأليف شاعر بغدادى من العصر العباسى، يروى فى قصيدته تلك طريقة صنع السمبوسة، والوعد الثانى، وصفة دمشقية لصنع السمبوسة، او السنبوسة، او السمبوسك، ذات اصول عربية، وإلا هل يعقل ان يسرق الانجليز الشيخ زبير، ويطلقون عليه لقب شكسبير ونتنازل عن هذا الامر! آسف اقصد السمبوسة، وننسبها الى الشعب الهندى.. ده ما يصحش ابداً! لقد غلطنا مرة واحدة، ولا يمكن ان نكرر الغلط التاريخى مرتين!

فى السمبوسة خير، واسألوا اصحاب محلات السمبوسة، والسمبوسة اشكال والوان، سمبوسة صغيرة، قد البندقة وهى السمبوسة الحلوة، التى اشتهرت بها بعض البيوت فى المحرق، فهى فى الاول والاخير تخصص محرقى، وهى

الهدية القيمة، التى يوصى عليها توصاية، اما الآن فقد تغير بها الزمن وصارت تجارية وانتشرت فى كل المحلات، ولكن يا لسوء الصنعة. . وكما يقولون فإن العملة الرديئة طردت العملة الجيدة وهناك ايضاً سمبوسة اللحم. وسمبوسة الخضار، والماش، والدجاج، وحتى الجبنة صارت فى نهاية الامر سمبوسة. أشكال والوان من السمبوسة وكما قلنا لا تخدعك الاسماء، فليست كل سمبوسة سمبوسة، فهناك سمبوسة لا تنسى طعمها بفضل طريقة الخلطة بها، وقد انطلقت شهرة سمبوسة عبدالقادر فى دكانه صغيره فى فريق الفاضل، سمبوسة مكونة من البطاطس، والبصل، والحشيش، والبقدونس وقليل من البهارات، او كثير حسب مزاج الطابخ، ومن هذه السمبوسة، ولا حسد، تغير حال صاحبها، وصار لديه من يعمل له، وانتشرت شهرة سمبوسة عبدالقادر، لدرجة ان ارتبطت اسم السمبوسة باسمه، ومثلما نقول جبنة كرافت، ونقصد بها جبنة اخرى، او عندما نقول الكلينكس عموماً ونحن لا نقصد ماركة معينة.

ولا ننسى قصة السمبوسة وما قد تفعل، ففى عهد طفولة المدارس، كان احد البهرة، وربما يتذكره الجميع فقد كان يلبس ملابس البهرة، ويضع تلك القبعة الهندية على رأسه، ويلف على دراجته قرب المدارس، ويحمل على المقعد الخلفى، لدراجته صندوقاً زجاجياً، كان يبيع فيها السمبوسة، حتى اغناه الله، وجعل يربى ابناءه ويعلمهم افضل تعليم، من خلال تلك القطعة الصغيرة من السمبوسة، ليصبحوا الآن من اشهر الاسماء فى البحرين. . والبداية سمبوساية!

١٩ ـ عندما ينفخ فمك من حرارة النار . . والفلفل

وطبعاً لاتنسى جميع الاجيال من الطلبة ذكرياتهم فى المدارس، وهم ينتظرون الفسحة، لكى يهجموا على المقصف هجوم الفجعانين، لشراء السمبوسة ثم يضعونها فى سندوتش الجبنة ومعه غرشة البيبسى، ومن يقدر بعد هذه الوجبة ان يفتح عينيه فى الدرس الاخير!

أما السمبوسة التى ايضاً لا تنسى، فهى السمبوسة التى تباع فى دكان صغير يقع فى شارع الشيخ عبدالله، بعد محلات العرادى بقليل، فهى سمبوسة باكستانية، وتختلف عن السمبوسة الهندية بطريقة التحضير، وبخلطتها، وبعجينتها السميكة وبطعمها، واخيراً بالصلصة المصاحبة لها. . ولولا هذا الفرق لما حصل الانقسام بين الهند وباكستان، فانظروا الى اين تؤدى الفروق الغذائية وما هى انعكاساتها السياسية. . اللهم يا مجير!

وكان هناك بائع للسمبوسة يقع فى زرنوق بيت المرحوم جاسم كانو، المقابل لمحلات يتيم سنتر فى الناحية الغربية، وكانت السمبوسة التى تباع فى هذا المكان، تتميز بالماش،

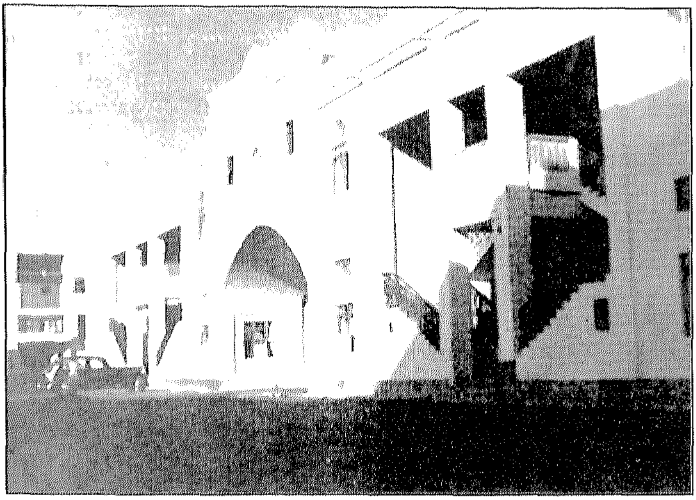
وهو نـوع من انـواع العدس، ولكـن الصلصلة المقـدمة معها هى صلصة صبار،وكانـت هذه السمبوسة تعتبر لبعض الصحـافيين العـاملين فى الاضـواء وصـدى الاسبـوع فى السبعينيـات، حيـث ان مكـاتبها كـانـت متجـاورة فى هـذه المنطقـة، كانـت وجبة إفطـار، واحيـاناً غـداء، وقد تكـون العشوة المفضلـة فى بدايـة السهرة، عنـدما كـان يتم اخـراج المجلة قبـل يوم واحد مـن الصدور، بـل كان احد رسـامى الكاريكاتير، يرغم على شراء سمبوسة بدينار واحد من جيبه الخاص، حتى يتم اعطاؤه فكرة كاريكاتيره الاسبوعى. . انها رشوة سمبوسة!

ولا ينسـى صديقنـا ان يتـذكـر عبدالـرحمن راشـد. . او بوراشد. . كان زكرت الخمسينيـات والستينيات فى فريقهم، حيث لبـاسه مكون من بنطلـون جينز، وفانيلة ريـاضية تبرز عضلات صـدره، والمنديل يتدلى مـن جيب بنطاله الخلفى كموضة ذلك العصر.

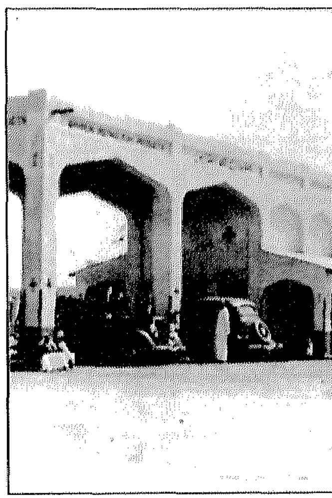
وكان عبدالرحمن مولعاً بحمل الاثقال، وكمال الاجسام، وبعدمـا ينتهى من عملـه فى دائرة الكهرباء او بتلكـو، يفتح دكانه الصغيره فى فريق الفاضل قرب بيت القصير، وفى ليالى رمضان كانت السمبوسة التـى يصنعها فى البيت، هى الطبق المفضل، حيث كان يصنع منها سندويش سمبوسة، يفتح

«الـرول»، ويضـع السمبـوسة مـع قطعـة مـن الطماطـم والحشيش الاخضر أقصـد الكزبـرة، وبعد كـل هذا الـزمان يقول الصـديق لا زلت اتذكـر طعم تلك السمبـوسة. . ولا أنساه. . ام ياترى يتذكر طعم ذاك الزمان؟

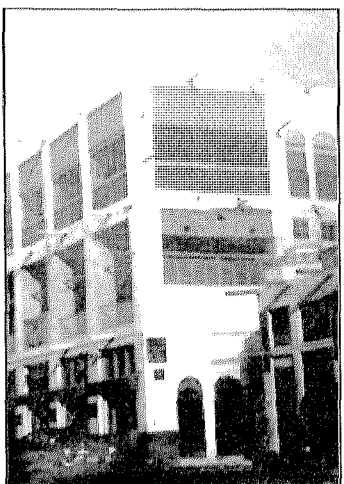
ولـو استرسلنـا الآن فى عـد محلات بيـع السمبـوسـة لما استطعنا أن نعـدد كل تلـك المحلات الصغيرة، بـل حتى ان الشركات الكبيرة قد دخلت عالم السمبـوسة وصارت تصنعها مثلجة لا تنتظر سـوى مقلاة الزيت، لأكلها سـاخنه، ولكن من يستطيع الانتظار للذهاب للمنزل لأكل السمبوسة. . بل تـأكلها وهـى ساخنـة، وانـت فى طريقـك الى البيت. . يـد تمسك مقود السيارة. . ويد تحمل السمبوسة. . وفمك ينفخ من حرارة النار. . وحرارة الفلفل!



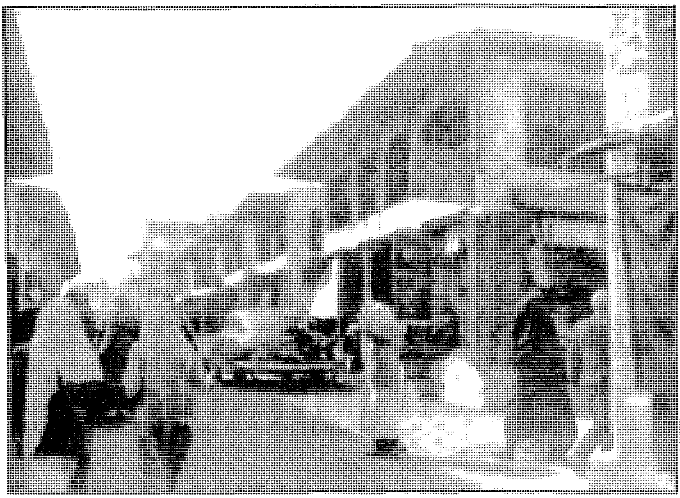
شارع باب البحرين.



محطة بنزين يتيم.



بناية يوسف بن احمد كانو (كانو للسفريات حاليا).



متجر اوال وبقربه محل الاخوين سيد في باب البحرين.



مكاتب B.O.A.C، بناية صلاح الدين حاليا.

٢٠ ـ جلاس شربت يا سيد!

كانا أخوين أحدهما سمين، والثاني رفيع، والاثنان سادة ولا يناديهم احد الا بإسم سيد، وكان دكانهما لا يتجاوز مساحته ستة في عشرة اقدام، يقع بالقرب من متجر اوال في باب البحرين، ومواجهها لدكان صانع البشوت الشهير بوكنان بالضبط! وكان المار يشاهد تظاهرة في الصيف والشتاء، على باب الدكان المرتفع حوالي ثلاثة اقدام، ومن المؤكد بأن المار سوف يتعجب اشد العجب من هذا التجمع.. كأن صاحبه يوزع محتوياته بالمجان.

في الصيف يقوم الاخوان ببيع "الشربت"، وبالذات شربت اللومي، وهل افضل من شربت اللومي لاطفاء عطش البحرين في الستينيات؟!

وامام المحل تصطف جرادل الشربت اللومي المليئة بالثلج.. والناس مصطفة منذ الصباح، وقد تلطخت ملابسهم بعرق اغسطس الملتهب، وكل ينادي وسط ذلك التجمهر ياسيد.. جلاس شربت.. يا سيد.. ثلاثة جلاسات.. ياسيد.. والسيد يسمع النداء ولا يعر احد انتباه، وهو يقوم بصب الشربت من «البالدي» في يده داخل

الكؤوس الزجاجية، فسوف يأتى الدور لصاحب النداء تلقائياً، فالكؤوس تتخاطف الأيدى.. الكأس تلو الكأس، والسيد وأخوه لا يستطيعان ملاحقة الزبائن من الصباح حتى الظهيرة، ومن العصر حتى المساء..

فى تلك الفترة لا يوجد كل هذا الكم الهائل من البرادات، ومن المرطبات، ومن العصائر، ولا يوجد خيار سوى البيبسى والسفن آب والكندادراى وهى كلها بمنعشات غازية، اما العصائر فهى محدودة بعلب الطماطم الحديد، او البرتقال، اما محلات العصائر، فهى تتركز فى محلات محدودة، محل عزيز فى شارع الشيخ عبدالله، والذى يتميز بعصيره من «الباينبل» اقصد علب الاناناس التى يخلطها بالماء والثلج، وماكينة شعر البنات بخيوطه السكرية الحلوة التى تجذب الاطفال، والمحل الآخر، الذى يبيع شربت فهو فى داخل السوق، قرب صيدلية المسقطى القديمة، التى تقع قرب سوق الخضرة القديم، وكان يبيع شربت حليب مخلوط بشراب الورد، ولكن كان شربت الاخوين السادة، هو الشربت المفضل.

٢١ ـ مكسرات مطبوخة على رمل ونار هادئة

أما فى الشتاء، فيتغير ديكور المحل وبضاعته، وتنقل جرادل الشربت، والليمون، وصناديق الثلج الى المخزن، ويحل ديكور جديد، وتصطف صناديق زجاجية، ذات لمبة مولعة، وتحمل بضاعة جديدة مكونة من حب الفساد، وحب الرقى، وحب عباد الشمس، والصلوم، والعجنجك «مالك فكك» والفستق، والبيذان، والكازو، ولكن بخلطة مبهرة، تجعل يدك لا تنفك تنتقل من الكيس الورقى الذى يضع السيد بضاعته فيه الى فمك بحركة اوتوماتيكية!

كانت شهرة المحل، او سر المهنة، تتركز فى طريقة صنع كل تلك المكسرات، تلك الطريقة التى تستند الى قلي المكسرات فى الرمل الحار، مما يعطيها نكهة وطعما غريبين، ومن كان يستطيع شراء المكسرات فى تلك الايام، فالبعض لا يأكلها الا فى الاعياد والاعراس، فهل القلة هى التى تعطى للشىء طعمه اللذيذ؟ ولكن مكسرات السيد لا تضاهيها اية مكسرات فى البحرين، سوى كما يقول بعض المحرقيين مكسرات «ابو عابد» الذى يقع محله مقابل نادى شط العرب القديم.

اما الممول لتلك المكسرات، فكان محل «ملك» في شارع الشيخ عبدالله، أى في محل سوق الذهب الحالى، حيث تصطف البراميل الصفيحية والخياش المكتنزة بمكسرات ايران والهند. . اما الآن فادخل الى اى سوبر ماركت، وتطلع الى تلك العلب التى تأتى الينا من امريكا، واستراليا، وشرق آسيا، واوروبا، وامريكا اللاتينية، ولكن من يستطيع نسيان مكسرات السيد واخيه المطبوخة على رمل ونار هادئة!

ولكن لا تزال بقايا من رائحة مكسرات السيد وأخيه الذى هد حيلهم العمل، وقد انتقلت هذه الصنعة الى ابن اختهما، وقد فتح له محلاً صغيراً في نهاية فريق المخارقة. . محل صغير لا يفتح الا في الشتاء. . يبيع تلك المكسرات التى تحمل بين قشورها طعم بعض مكسرات زمان!

الفهرس